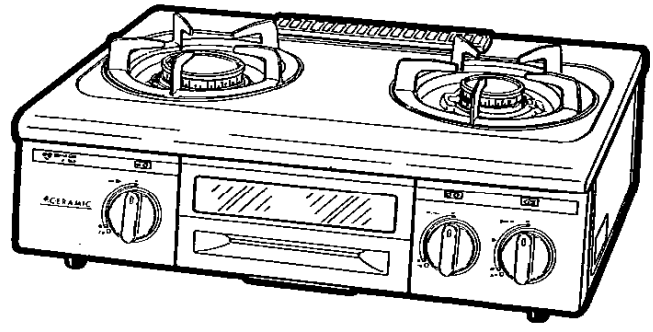
ガステーブルコンロ
10-960/961型

ご使用前に必ずこの説明書をよくお読みのうえ、正しくお使いください。なお、ご不明な点があればお買い求めの販売店にお問い合わせください。

型式名 GHG-2FR・OGL
GHG-2FR・OGR



取扱説明書

もくじ

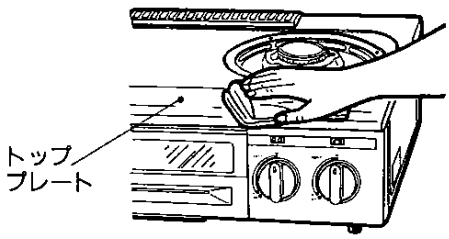
	ページ
■特　長	1
■各部の名称	2
■特に注意していただきたいこと	3・4
■器具の設置	5・6
■使いかた	7・8・9
■日常の点検とお手入れ	10・11
■故障かな?と思ったら	12
■長期間使用しない場合	13
■仕様・寸法図	13
■アフターサービス	14
■別売部品の紹介	14

大阪ガス

特　長

サッとひとふき「フッ素コートトッププレート」

表面がフッ素樹脂コートで、油も水もはじき、簡単に掃除ができます。

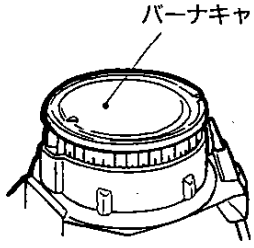


強火(チャオ)バーナ

強火バーナ付ですので、炒めもの調理に最適です。

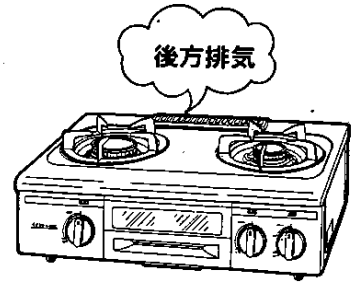
セラミック製バーナキャップ

耐熱・耐食性のすぐれた「セラミック製バーナキャップ」でお掃除がらくにできます。



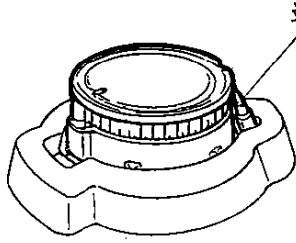
グリル後方排気

グリル排気口が後方にあるので、トッププレートが広く、お掃除がらくにできます。



「立消え安全装置」付き

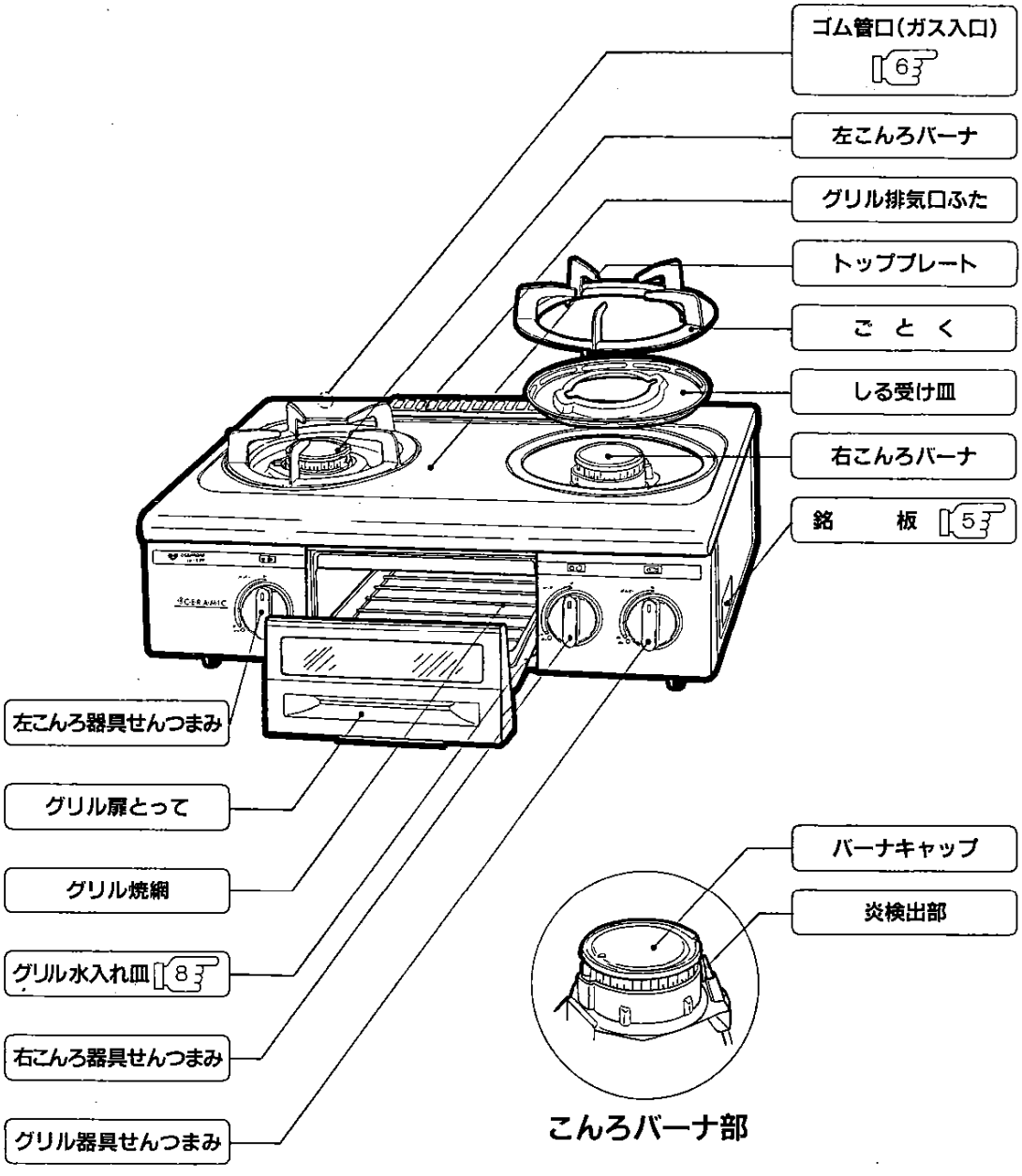
万一、風や煮こぼれなどで炎が消えたときは、炎検出部で炎を検知し、自動的にガスをストップします。



各部の名称

このマークの中の数字は、主な説明のあるページです。

外観図



- 10−960型は左こんろバーナが「強火バーナ」、右こんろバーナが「標準バーナ」です。
- 10−961型は右こんろバーナが「強火バーナ」、左こんろバーナが「標準バーナ」です。

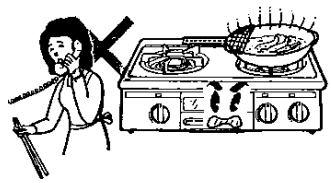
特に注意していただきたいこと

火災予防

火をつけたまま器具のそばをはなれないでください。

天ぷらなど油料理の場合、およびグリル使用中は、火をつけたまま場所を離れたり、加熱しすぎないようにしてください。
火災の原因になることがあります。

火をつけたまま、お出かけ、おやすみは、絶対しないでください。



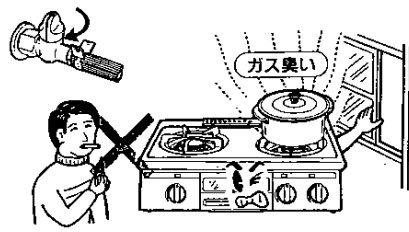
ガス事故防止

ガス漏れに気付いたときは、すぐ使用をやめてガス元栓を閉じ、窓や戸を全部あけてガスを外へ出してから、漏れの原因を調べてください。

おわかりにならないときは、お買い上げの販売店か、またはお近くの大阪ガス支社にご連絡ください。

万一、ガスが漏れたときは、絶対に火をつけたり、換気扇その他電気器具のスイッチの入・切はしないでください。

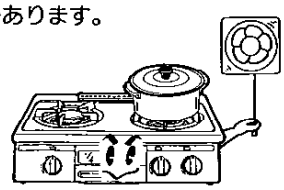
火や火花でガスに引火し、爆発事故を起こす危険があります。



換気にご注意

ご使用と同時に換気扇を回すなど、換気には十分注意してください。

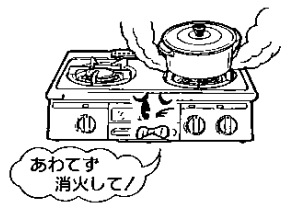
締め切った部屋で長時間使用すると、空気中の酸素が減少し、不完全燃焼により一酸化炭素中毒の危険があります。



●ガスストーブ等、他の燃焼器具を同時に使用したときは、特に酸素不足になりますので、必ず換気してください。

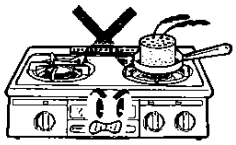
異常時の処置

万一、異常燃焼(ゴーゴー音をたてて燃えるなど)を起こしたときや緊急の場合は、あわてずに消火し、ガス元栓を閉じてください。



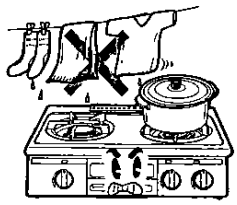
使用上の注意

調理以外の用途(炭・練炭おこし等)には使用しないでください。



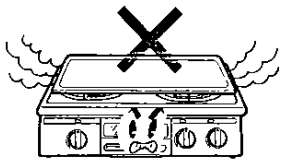
●過熱や異常燃焼による焼損・火災などの危険があります。

ふきんや衣類の乾燥などに使用しないでください。



●ふきんや衣類が落下して火がつき、火災になることがあります。

こんろを覆ってしまうような補助具や、大きな鉄板、陶板類、市販のガス節約器、上のせてんぴなどは使用しないでください。



●不完全燃焼による中毒・過熱や異常燃焼による器具の焼損・火災等の危険があります。
●煮こぼれ等がトッププレートへこびり付き、取れにくくなります。

市販のアルミ箔のマット(ガスマット)は、使用しないでください。

●しる受け皿外周部の穴や、バーナボディとのスキマがふさがれると、不完全燃焼して、一酸化炭素中毒の原因となります。

使用中や使用直後は、器具の各部分が高温になっていますので、器具せんつまみやグリル扉とって以外の部分には手など触れないでください。

特にグリル部付近は高温になっていますので、注意してください。

●やけどのおそれがあります。

煮こぼれには注意してください。

●煮こぼれしたときは、そのつどふきとってください。
●トッププレートに煮こぼれがこびり付いたまま放置しますと、煮こぼれが取れにくくなり、シミが残ることがあります。

器具の設置

準　備

●ガスの種類を確認します。
器体(銘板)に表示のあるガス以外では絶対に使用しないでください。

(銘板の例)

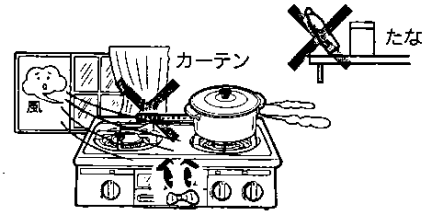
LPガス用の場合

都市ガス用13Aの場合

設置場所について

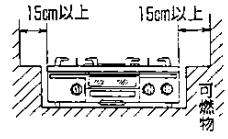
●設置場所の注意

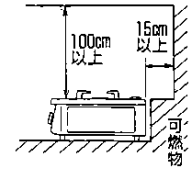
①次のような場所には設置しないでください。
- ●風の吹き込むところ。
- ●棚の下など落下物の危険のあるところ。
- ●カーテンや燃えやすいものの近く。



②換気(給気・排気)が十分できるところに設置するか、換気できるようにしてご使用ください。

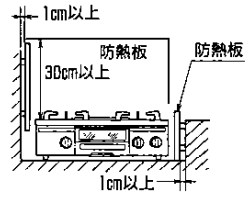
③テーブルコンロと家具、壁、その他の可燃物とは、次のような距離をあけます。
- ●テーブルコンロの側面、背面などの周囲と、可燃性の壁の間は15cm以上離してください。
- ●テーブルコンロの上方と、可燃物の天井、棚などの間は、100cm以上離してください。

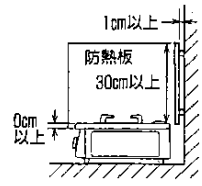




●防熱板による防火措置

①上記の距離をあけられないときは、防熱板を取り付けます。
- ●可燃物の壁から15cm以上離せないときは、右図のように別売の防熱板を取り付けてください。
- ●上方の天井などが不燃材であったり、防熱板などで仕上げた場合でも、上方との距離は80cm以上になるようにしてください。





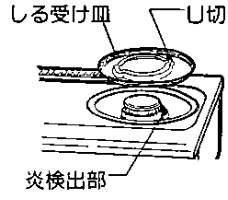
②防熱板が必要な場合は、お買い上げの販売店またはもよりの大阪ガスサービスショップ、もしくは大阪ガス支社におたずねください。

ご注意　ステンレス板やタイルなどを可燃性の壁に直接張りつけた場合も、伝熱により長年の間に可燃性のものが炭化し、火災になることがありますので、上記いずれかの防火措置のうえお使いください。

部品のセット

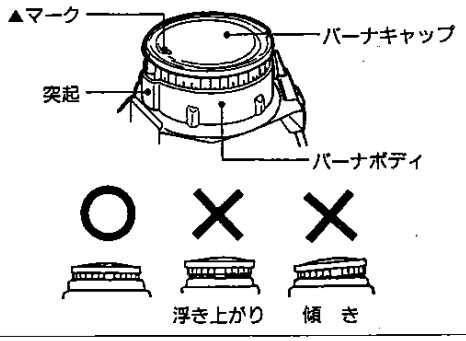
1 しる受け皿

- ●しる受け皿は内側の穴の大きい方を強火バーナ側に、小さい方を標準バーナ側にセットします。
- ●しる受け皿のU切欠き部と、立消え安全装置の炎検出部を合わせてのせます。



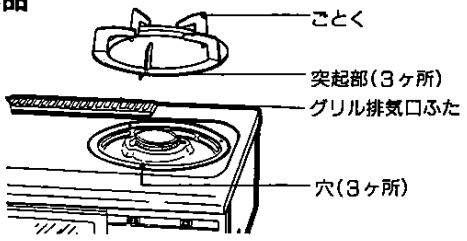
2 バーナキャップ

●大きい方を強火バーナ側に、小さい方を標準バーナ側にセットします。
●バーナキャップ上面の▲マークをバーナボディの突起の位置方向に合わせてはめこみ、浮きや傾きがないようにバーナボディにはめこみます。



3 ごとく・グリル排気口ふた・グリルの部品

●ごとくは「マエ」の表示を手前に向け、突起部(3ヶ所)をトッププレート側の穴部に合わせてセットします。
●グリル排気口ふたをのせます。
●グリルケースにグリル水入れ皿、グリル焼網をセットします。

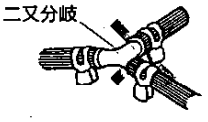


接続のしかた

1 ゴム管の準備

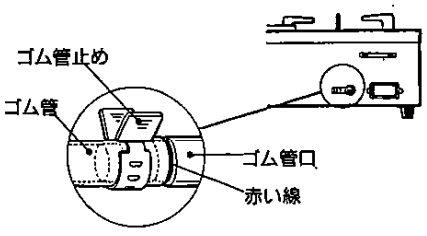
●新しいガス用ゴム管(検査合格またはJIS入)を用意します。
●ゴム管が折れたり、ねじれたりしないようできるだけ短いもの(適当なゆとりはもたせる)にします。

ご注意 ひび割れたり、差し込み口がゆるんでいるゴム管の使用や、ゴム管の継ぎ足し、二又分岐はガス漏れの原因となるので、行なわないでください。



2 ゴム管の接続

●お部屋のガス元栓とテーブルコンロのゴム管口を、ガス用のゴム管で接続します。
●ゴム管の両端を、ガス元栓とゴム管口それぞれの赤い線まで差し込み、ゴム管止めで止めます。
●ゴム管をテーブルコンロの下に通したり、テーブルコンロに触れたりしないように、また過熱することのないようにトッププレートより低い位置にセットします。



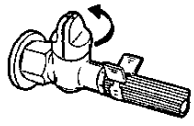
●ゴム管は、油や薬品で損傷することがあります。
ゴム管の使用状態が常に点検できるように見える位置に接続します。

使いかた　こんろ

点火

1 ガス元栓を全開にする

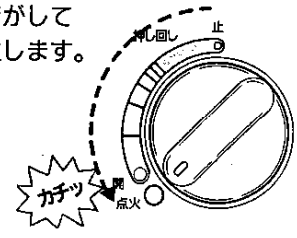
消火の状態を確認してから、お部屋のガス元栓を全開にします。



●元栓を開いたら、なべ等をのせてください。

2 器具せんつまみをイッパイに押し、押したまま「点火」位置まで回す

「カチッ」と音がしてバーナに点火します。



3 着火を確かめてから数秒間(安全装置がセットするまでの時間)つまみを押したまま保持し、静かに手をはなします。

●途中で手をはなすと安全装置がセットされず、火が消えてしまいます。

●火が消えた場合は、つまみを押している時間が不足しています。
もう一度点火操作をくり返してください。

お願い
●初めて使うときは、ゴム管内に空気が入っていて点火しにくいことがあります。このときは、2～3回点火操作をくり返してください。

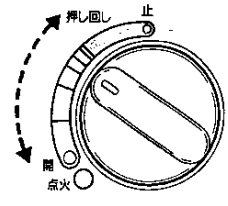
●煮こぼれが炎口につまると、炎の状態が変わり、安全装置がセットするまでの時間が長くなることがあります。煮こぼれしたときは必ずバーナの掃除を行なってください。

火力調節

器具せんつまみの 0 印が「開」位置のとき最も強く、「止」方向へ戻していくにつれて弱くなります。

●弱火力にするときは、炎を見ながらゆっくり調節してください。急激に回すと消火することがあります。

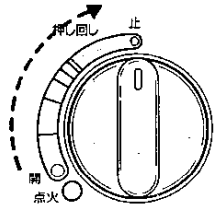
●炎をあまり小さくしますと、風などで消えることがありますので、ご注意ください。



消火

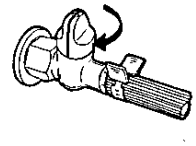
1 器具せんつまみを「止」方向へ止まるまで戻す

ガスが止まって消火します。



●途中で消火しますが、必ず止まるまで戻してください。

2 ガス元栓を閉じる



●再点火は、消火操作後4～5秒たってから行ってください。すぐに再点火すると、ゴーゴー音がして燃えることがあります。

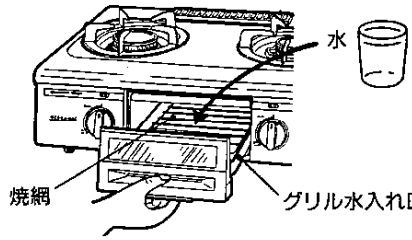
ご注意　こんろとグリルを同時に使うときは、こんろにかけたなべのとってをグリル排気口の方にむけないでください。排気口からの熱のためとってが熱くなります。

使いかた　グリル

はじめて使うときは、10分ほどから焼きをします。
から焼きは庫内の油を焼ききるためで、煙が出ても異常ではありません。

準備

1 グリル水入れ皿にコップ1杯分(約200cc)の水を必ず入れセットします



●長時間使用するときは、途中で水を追加します。

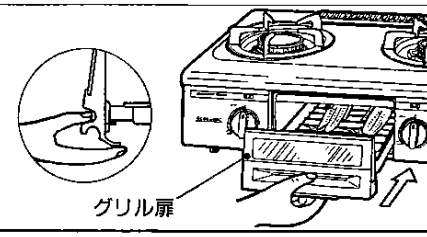
2 焼網をセットします

●グリル焼網は、反転すると高さが変りますので、焼くものの厚さ、焼き方などによって高さを変えてお使いください。

高い	低い
薄い魚の場合は焼網を高くする	厚い魚の場合は焼網を裏返して低くする

3 グリル焼網の上に魚など焼くものをのせ、グリル水入れ皿をグリルケース内に差し込み、グリルが突き当るまで押し込みます。

●グリル扉は、きちんと奥まで押し込んでお使いください。



点火

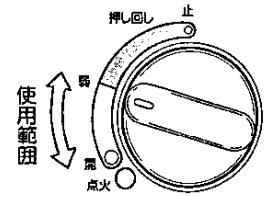
グリル用器具せんつまみ(一番右側のつまみ)で、「こんろ」の使いかたと同様に操作して点火してください。

●グリル扉から内部の上側を見てバーナへの点火を確認し、そのまま数秒間つまみを押し続けてください。
セラミックプレートバーナのため、少し時間がかかります。

火力調節

グリル用器具せんつまみで調節します。

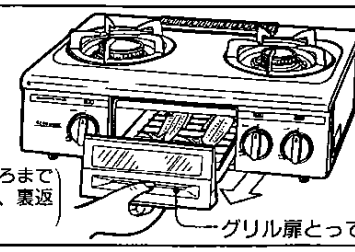
●つまみを「開」から「弱」の間でお使いください。
「弱」から「止」の間では、消火したり、不完全燃焼の原因になります。



消火

焼き上がりましたら、「こんろ」の使いかたと同様に操作して消火してください。

●グリル水入れ皿を引き出すときは、グリル扉とってを持って静かに行なってください。

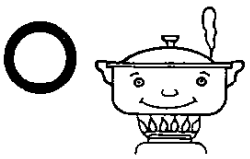


ご注意　グリル水入れ皿には、必ず水を入れてお使いください。
水を入れないで使いますと、床面の過熱や魚などから出た脂に引火することがあります。
また、トッププレートのフッ素樹脂コートをいためることがあります。

器具の上手な使いかた

こんろ

●鍋に合った火力で使いましょう。
炎の先端が鍋底にあたる程度が最適です。



●一度煮たちましたら、沸騰が続く程度の火力に絞ってお使いください。
煮こぼれの防止となります。

●強火バーナで使用時、「弱」の位置でも火力が強すぎる場合は、標準バーナ側にのせ直してお使いください。

●鍋をこんろにかける前に鍋底の水気をふきとりましょう。

●強火バーナは火力が強くバーナキャップも大きいため、小さな鍋では外側が過熱され、また焼物などは中央が焼けにくくなります。このようなときは標準バーナを使用してください。

グリル

●表面のこげつきやすいもの(つけ焼き、てり焼き、かす漬けなど)や、火のとおりの悪い魚などは、予熱せずにそのまま焼きます。

●それ以外の魚や肉などは、点火後3分ほど予熱してから材料を入れて焼くとおいしく焼け、焼き上がり後材料が取り出しやすくなります。

●魚の大きさにもよりますが、通常は魚の頭を奥にした方がよく焼けます。

●魚のこげやすい尾・ひれの部分には、厚目に塩をふっておくか、アルミ箔でつつんでおくと、こげ方が少なくなります。

●魚はほどよい焼き色になったら、裏返して焼き上げてください。
なお、裏を焼いてから再度おもて側を焼きますと、おいしく焼き上がります。

日常の点検とお手入れ

点検のポイント

●テーブルコンロのまわりに燃えやすいものを置いていませんか。
●ゴム管が古くなってひび割れたり、テーブルコンロや他の器具にふれたり、折れたりしていませんか。
●ゴム管は、お部屋のガス元栓に十分に差し込まれていますか。
●ゴム管は、テーブルコンロのゴム管口の赤い線まで十分に差し込まれていますか。
●バーナキャップ、しる受け皿、ごとくなどが浮いていたり、傾いたりしていませんか。
●立消え安全装置の炎検出部に、煮こぼれによる異物がついていませんか。

お手入れ方法

お手入れは、お部屋のガス元栓を閉じ、テーブルコンロが冷えてから行ないます。

フッ素コートトッププレート

①表面が汚れたら、毎回スポンジタワシ、キッチンペーパー、布などのやわらかいもので、台所用洗剤や水を含ませて、ていねいに汚れを落としてください。

●汚れのたびに必ずお手入れしてください。放置してそのままお使いになりますと、汚れがとれにくくなり、シミが残ることがあります。

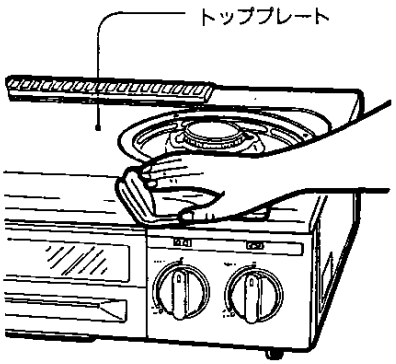
②汚れが簡単に落ちない場合は、台所用洗剤や水で汚れた部分を湿らせ、しばらくしてからスポンジタワシ等やわらかいものでふきとってください。

フッ素樹脂コートをいためないためのご注意

金属タワシ、ナイロンタワシ、みがき粉、ナイフなどの固いものや塩素系の洗剤は、表面を傷つけますのでご使用にならないでください。

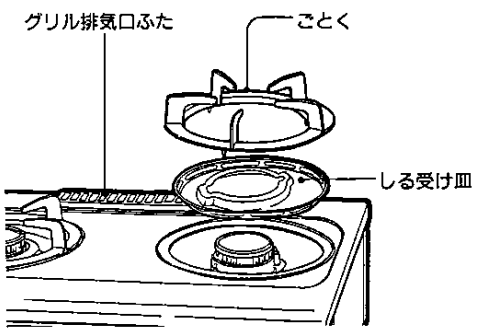
③汚れがどうしても落ちない場合は、もう一度台所用洗剤や水で汚れた部分を湿らせ、しばらくしてナイロンタワシで汚れた部分を集中的に軽くこすって落としてください。

●強くこすると表面のフッ素樹脂が剥がれることがありますが、下地はステンレスですのでそのままお使いになれます。



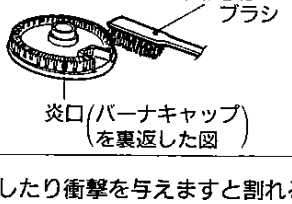
しる受け皿、グリル排気口ふた、ごとく

台所用中性洗剤などで洗います。
洗った後は、よく水気をふきとってから取り付けます。



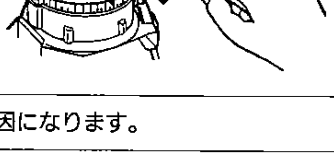
バーナ部

①バーナキャップをきれいにします。
目づまりしたバーナは、不完全燃焼のおそれがあります。バーナキャップを取りはずしてやわらかいブラシ等で、きれいに掃除します。



ご注意 ①バーナキャップはセラミック材でできています。落としたり衝撃を与えますと割れることがあります。取扱いには十分注意してください。
②万一、バーナキャップの一部が欠けた場合は、不完全燃焼の原因になり危険ですので新しいものと交換してください。その場合は、お買い上げの販売店へお問い合わせください。

②立消え安全装置の炎検出部
炎検出部についた煮こぼれや水は、布でふき取ります。

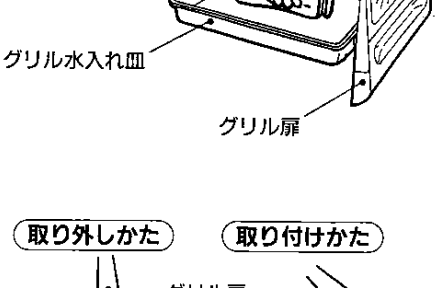


ご注意 ブラシなど固いものでみがかないでください。故障の原因になります。

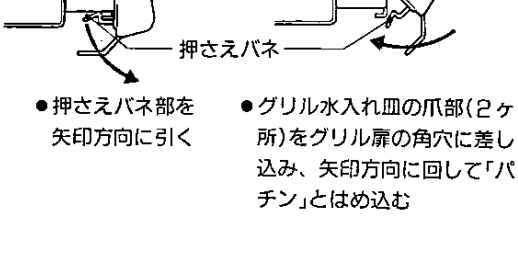
グリル水入れ皿、焼網

脂などの汚れがこびり付くと、においがついたり脂に火が移るなどの原因になります。使うたびに、お手入れするよう心がけてください。

- 持ち上げるように引き出して、グリル水入れ皿を取りはずします。中性洗剤などで洗ったあと、よく水気をふきとってから取り付けます。



- グリル扉は取り外して掃除ができます。(右図)



- 押さえバネ部を矢印方向に引く
- グリル水入れ皿の爪部(2ヶ所)をグリル扉の角穴に差し込み、矢印方向に回して「パチン」とはめ込む

故障かな?と思ったら

故障かな?と思ってもよく調べてみると故障でない場合もあります。
修理に出す前に、もう一度次の点をお調べください。

次のことを調べてください

現　象	チ　エ　ッ　ク　項　目
点火しない 点火しにくい	●お部屋のガスせんは全開になっていますか (7) ●ゴム管は折れていませんか (6) ●点火操作は正しいですか (7) 少し長めに、器具せんつまみを「点火」の位置で押し続けてください。 ●立消え安全装置の炎検出部が汚れていませんか (11) ●バーナの炎口が目づまりしていませんか (11)
使用中に消炎する	●立消え安全装置の炎検出部が汚れていませんか (11) ●バーナキャップの炎口部の歯が欠けていませんか (11)
黄色の炎で燃える 炎が安定しない 異常な音をたてて燃える	●バーナキャップが浮いたり傾いたりしていませんか (6) ●バーナの炎口が目づまりしていませんか (11)
ガスくさい	●ゴム管がひび割れていませんか (6) ●ゴム管が正しく接続されていますか (6)

(右端の数字は、その項目が記載されているページを示しています)

こんなときは故障ではありません

現　象	原　因　と　対　策
初めてグリルを使ったときに、煙やにおいが出る	●部品に付着している油が焼けるので、煙やにおいがでます。 グリル皿に水を入れ、約10分間ほど、から焼きをしてください。
点火や消火のあとに、キシミ音がする	●金属が加熱や冷却されるために、膨張・収縮して起こる音です。

※お調べになっても、なお異常のあるときや、よくわからないときは、お買い上げの販売店またはもよりの大阪ガスサービスショップ、もしくは大阪ガス支社へご連絡ください。

長期間使用しない場合

各部の汚れを取り除き、ほこりなどの異物が入らないようにビニルをかけて、お買い上げになったときの箱に入れ、湿気やほこりの少ない所で保管してください。
特にガスの通路部(ゴム管口)には、ほこりが入って通路をつまらせないように注意してください。

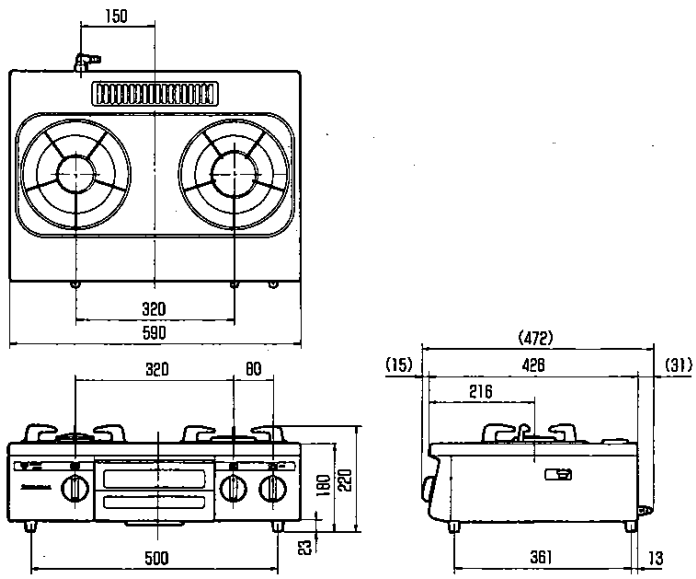
仕様・寸法図

仕　様

品　　名	ガステーブルコンロ				
品　　番	10−960型			10−961型	
型　式　名	GHG−2FR·OGL			GHG−2FR·OGR	
点火方式	圧電点火				
外形寸法	(高さ)220㎜×(幅)590㎜×(奥行)472㎜				
重量(本体)	9.1kg				
安全装置	立消え安全装置				
使用ガスの種類 ガスグループ	1時間当たりのガス消費量				ガス接続
	個別ガス消費量			全点火時 ガス消費量	
	強火バーナ	標準バーナ	グリル		
都市ガス13A	4,200kcal/h	2,200kcal/h	1,800kcal/h	7,760kcal/h	内径 9.5㎜ ガス用ゴム管
LPガス	0.305kg/h	0.176kg/h	0.140kg/h	0.621kg/h	

寸法図

(単位：㎜)



アフターサービス

サービスのお申し込み

●サービス（点検・修理）を依頼される前に
「故障かな?と思ったら」(12ページ）の項を見て、もう一度ご確認ください。
それでも不具合がある場合は、ご自分で修理なさらないでお買い求めの販売店、またはもよりの大阪ガスサービスショップ、もしくは大阪ガス支社にご連絡ください。

●ご連絡の際には次のことをお知らせください。

1．品　名……ガステーブルコンロ
2．品　番……本体の左側面に貼付してあります。
3．故障、異常の現象……できるだけ詳しく
4．お客様名、住所、電話番号

例

(N)10-960
大阪ガス株式会社 02

転居されるとき

●ガスには都市ガス13種類、およびLPガスの区分があります。
ガスの種類が異なる地域へ転居される場合には、部品の交換や調整が必要となりますので、転居先のガスの種類を確認の上、お買い求めの販売店、またはもよりの大阪ガスサービスショップまたは大阪ガス支社にご相談ください。この場合、調整・改造に要する費用は保証期間内でも有料となります。

保証・補修について

●保証期間中は…
保証書に記載のように、器具の故障について修理いたします。詳しくは、保証書をご覧ください。
保証書を紛失されますと、無料期間中であっても修理費をいただくことがありますので、この取扱説明書とともに大切に保管してください。

●保証期間経過後の故障修理について
お買い求めの販売店、またはもよりの大阪ガス支社にご相談ください。
修理によって機能が維持できる場合は、お客様のご要望により有料修理いたします。
この製品の補修用性能部品(機能を維持するために必要な部品)の最低保有期間は、製造打切後6年間です。

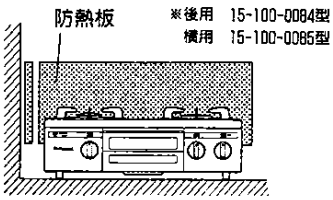
別売部品のご紹介

つぎの様な別売部品を用意しています。
もよりの大阪ガスサービスショップ、または大阪ガス支社でお求めください。

●防熱板

(コードNo.：15-100-0084～8)

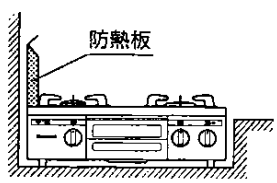
●設置場所で、可燃性の壁（ステンレス板などを張りつけた可燃性の壁も含む）から15cm以上離して設置できない場合、図のように取り付けて使用してください。



●側面専用防熱板

(コードNo.：15-100-0112)

●60cm幅のガス台に設置されている場合、器具本体に取り付けて使用します。



●ちり受け皿

(4)15-100-0080

●器具の下、ガス台の上に設置してください。器具の下に落ちた煮こぼれはちり受け皿の上に落ちます。ときどき取り出して掃除していただくと、ガス台を汚さずに使用できます。

本社ガスビルサービスセンター、支社所在地および電話番号

大阪支社	大阪市西区千代崎3-2-95	☎大阪06(586)3200	〒550
南部支社	堺市住吉橋町2-2-19	☎堺0722(38)1131	〒590
北部支社	高槻市藤の里町39-6	☎高槻0726(71)0361	〒569
東部支社	東大阪市稲葉2-3-17	☎河内0729(62)1131	〒578
兵庫支社	神戸市中央区東川崎町1-8-2	☎神戸078(360)3100	〒650
京都支社	京都市中京区烏丸御池梅屋町358	☎京都075(231)8151	〒604
奈良支社	奈良市学園北2-4-1	☎奈良0742(44)1111	〒631
和歌山支社	和歌山市本町1-5	☎和歌山0734(31)2481	〒640
兵庫西支社	姫路市神屋町4-8	☎姫路0792(85)2221	〒670
豊岡支社	豊岡市三坂町6-57	☎豊岡0796(23)2221	〒668
湖南支社	草津市追分町字荒堀680-1	☎草津0775(62)5311	〒525
彦根支社	彦根市大東町12-11	☎彦根0749(22)3131	〒522
(長浜営業所)	長浜市南呉服町3-4	☎長浜0749(62)7171	〒526
本社・ガスビルサービスセンター	大阪市中央区平野町4-1-2	☎大阪06(202)2221	〒541

大阪ガス株式会社

おねがい ガスくさいときは、ガス元栓を閉め、窓を全開にしてから(火気に注意して)大阪ガス支社、サービスセンターにご連絡ください。